

Stone Pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Stone de 21 pièces

N° RECETTE PR10512

Moulage de praline au noir et vert

- 30 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
- 2 g Poudre Bronze Candurin Brun Ambre
- 630 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

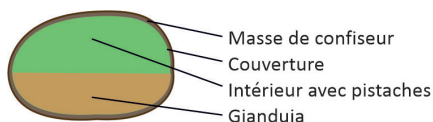
Brosser le moule avec la masse de confiseur verte et en Candurin doré de façon décoratif. Pulvériser de masse de confiseur noire. Mouler une fois en couverture tempérée, laisser cristalliser. Réfrigérer pendant 10 min. environ. Porter de nouveau à température ambiante.

Gianduja foncé pâte de praliné aux noisettes et Maracaibo 65%

- 1000 g Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- 400 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Bien mélanger le Praline Paste 1:1 et la couverture tempérée.

Montage



Stone Pistache

665 g Moulage de praline au noir et vert

840 g Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme

735 g Gianduja foncé pâte de praliné aux noisettes et Maracaibo 65%

Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule praliné Stone 10g,
3 empreintes pour 21 pc**

Finition

Monter le Pistachiosa simplement en une masse crémeuse à 28 - 30°C. Dresser 4 g par praliné. Dresser 3.5 g du gianduja au-dessus de l'intérieur au Pistachiosa par moule. Réfrigérer durant 10 minutes environ, porter de nouveau à température ambiante. Obturer le praliné avec de la couverture foncée. Réfrigérer durant 20 minutes environ et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- CF92 Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- CF95 Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- DC46 Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- DC53 Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
- VO61 Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Stone Pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin

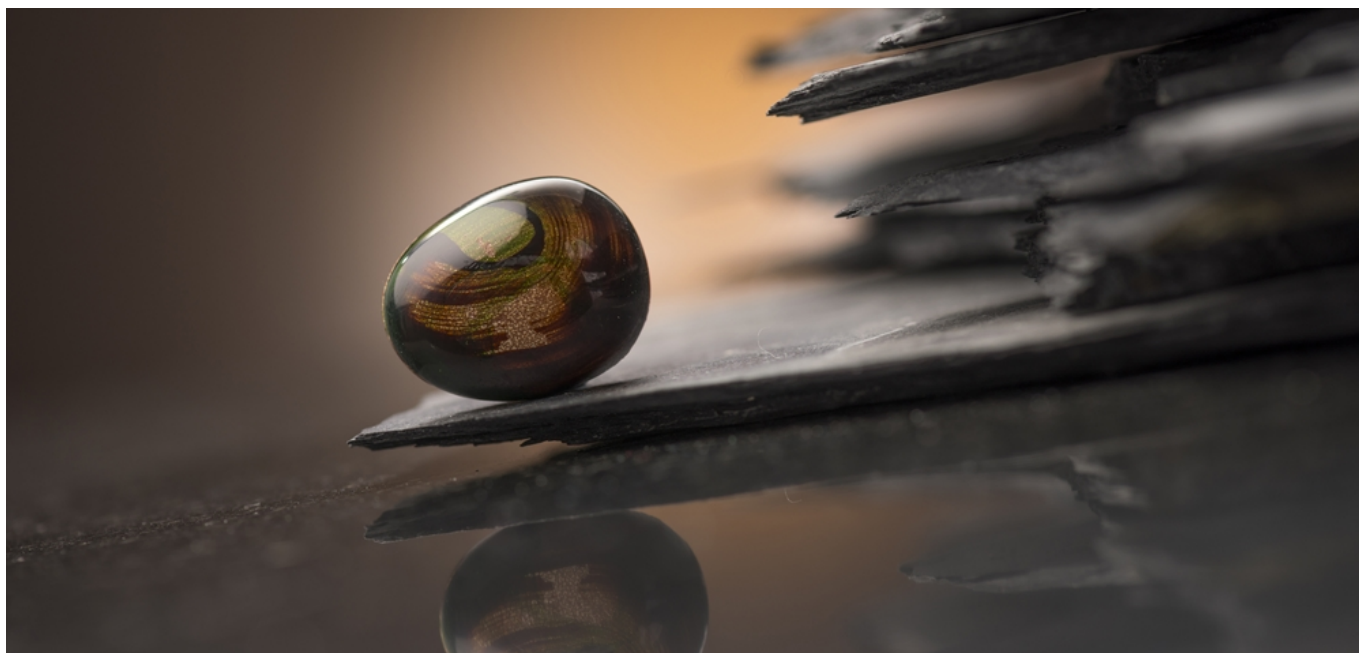


VO61 Mouse Stone 10g

pour 21 pc; format 275 x 135 x 24 mm
en trois parties avec des aimants

Stone Pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10512

Description : Gianduja aux noisettes fin avec un intérieur aux pistaches fruité et à la couverture foncée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	592
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2478
Prix de vente		Lipides	42.71 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	19.99 g
		Glucides	42.31 g
		dont sucre	39.44 g
		Protéines	6.53 g
		Sel	0 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **noisettes**, beurre de cacao, huile de palmiste hydrogénée, **pistaches 6%**, **amandes 6%**, huile de tournesol, graisse de coco hydrogénée, **émulsifiant (lécithine de soja)**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (oxyde de fer), arôme, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), extrait d'ortie, vanille, colorant (carotène)

État 15.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse